



more

W I N E R E S T A U R A N T







menu

Summer 2018

Executive Chef: Vasilis Vasiliou





Ποικιλία ψωμιού & έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Selection of bread & virgin olive oil

1, 50 €

**Ο στόχος του φαγητού μας είναι πάντα η εξαιρετική ποιότητα.
Χρησιμοποιούμε φρέσκα και αγνά υλικά μαγειρεμένα με ελάχιστο λάδι,
λιπαρά ή υδατάνθρακες φροντίζοντας πάντα το κάθε πιάτο να είναι ελαφρύ
και γεμάτο από φυσικές γεύσεις.**

Excellent quality is our ultimate goal. We use fresh and healthy ingredients cooked with the least possible oil, fat and carbon hydrates. We always take care that each recipe is light and contains natural flavors.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Βασίλης Βασιλείου
Στις τιμές περιλαμβάνεται Φ.Π.Α. 24%, Δημοτικός Φόρος 0,5%
Health and Safety Officer: Vassilis Vasiliou
In our prices we include VAT. 24%, Municipal Tax 0, 5%

*** Κατεψυγμένο προϊόν / Frozen product**

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο).
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt – invoice).

Το κατάστημα διαθέτει κτυίο παραπόνων.
The store has complaint forms.





Ορεκτικά Starters

Purple Tentacle

Χταπόδι* σε τεμπούρα, σκορδαλιά με μωβ πατάτα, gel yuzu.
Octopus* tempura, purple potato aioli, yuzu gel.

11,00 €

Deep Sea

Σεβίτσε μυλοκόπι, γαρίδες, όστρακα, βινεγκρέτ με αχινό και σαλάτα wakame.
Croaker ceviche, shrimps, seashells, sea archin vinaigrette and wakame salad.

14,00 €

Sea Oasis

Ταρτάρ σολομού με αβοκάντο, λεμόνι κονφί, χιόνι αγγουριού με wasabi.
Salmon tartar with avocado, lemon confit, cucumber snow with wasabi.

11,00 €

The Pie

Χειροποίητο φύλλο στη σχάρα με κολοκύθι, ανεβατό Γρεβενών και δυόσμο.
Grilled traditional phyllo pastry with courgettes, local cream cheese from Grevena and spearmint.

10,00 €

Nasty Bite

Μελίπαστο Λήμνου σαγανάκι με σταφύλι στη σχάρα και δεντρολίβανο.
Fried local cheese from Lemnos with grilled grapes scented with rosemary.

8,00 €

“Kleftiko”

Τραγανά wonton γεμιστά με την παραδοσιακή συνταγή του κλέφτικου αρνιού, αψάκι Ευβοίας, τζατζίκι με καρότο.
Crispy wonton stuffed with the traditional recipe of kleftiko lamb, local cheese from Evia, tzatziki with carrot.

12,00 €

Creta's Favorite

Μαριναρισμένος γάυρος σε αγουρίδα, κράκερ χαρουπιού, ταραμοσαλάτα με γλυκοπατάτα, σταφίδες τουρσί.
Marinated anchovies in verjuice, carob cracker, taramosalata with sweet potato, pickled raisins.

9,00 €





Σαλάτες Salads

Mono's

Σαλάτα με φρέσκο κόκκινο τόνο, καρπούζι, αβοκάντο, νεαρά φύλλα και βινεγκρέτ λεμόνι-wasabi.
Seared red tuna salad with watermelon, avocado, baby leaves and lemon-wasabi vinaigrette.

12,00 €

Summertime

Φριζέ, λόλλο ρόσο, βαλεριάνα, φρούτα εποχής, βοτανотύρι με δυόσμο, βινεγκρέτ γιαουρτιού.
Escarole, lolo rosso, mache, seasonal fruits, cheese balls scented with spearmint, yogurt vinaigrette.

10,00 €

Greek's

Αγγούρι, αρμύρα, ζεστά ντοματίνια με πιπεριά φλωρίνης, παξιμάδια με χαρούπι,
ελιές Καλάμών, φέτα Βυτίνας και βινεγκρέτ ντομάτας.

Cucumber, greens, warm cherry tomatoes with red pepper, carob rusks,
black olives, feta cheese from Vitina and tomato vinaigrette.

9,50 €

Yellow

Iceberg, αγγούρι, καλάμπόκι, κοτόπουλο, ρύζι basmati, τσένταρ,
παστός κρόκος αυγού, βινεγκρέτ με κουρκουμά και λεμόνι.

Iceberg, cucumber, sweet corn, chicken, basmati rice, cheddar,
cured egg yolk, lemon-turmeric vinaigrette.

11,00 €





Ριζότα & Πιάστα

Risotto & Pasta

Ριζότο Βιαλόνε Νάνο με καρπούζι, κουκουναίρι και νιφάδες φέτας.
Risotto Vialone Nano with watermelon, pine seeds and feta cheese flakes.

13,00 €

Ριζότο Βιαλόνε Νάνο με πέστο από αμπελόφυλλα και καλαμάρι με μελάνι σουπιάς.
Risotto Vialone Nano with grape leaf pesto and calamari with squid ink.

15,00 €

Κριθαράκι με μύδια, κολοκύθι και γραβιέρα Γρεβενών.
Orzo pasta with mussels, courgettes and gruyere cheese from Grevena.

15,00 €

Παστίτσο με κιμά γαλοπούλας, κατσικίσιο τυρί και εστραγκόν.
Pastitsio with bucatini, minced turkey, goat cheese and tarragon.

15,00 €

Σκιουφικτά με γαρίδες τουρσί, σκόρδο και λεμόνι.
Traditional pasta from Crete with pickled shrimps, garlic and lemon.

16,00 €





Κυρίως Πιάτα

Main dishes

Salmon

Σολομός στη σχάρα, πληγούρι με άρωμα γεμιστών και ελιές Καλαμών, σούπα γκασπάτσο.
Grilled salmon, bulgur scented with the traditional recipe of gemista, black olives, gazpacho soup.

15,00 €

Croaker

Μυλοκόπι με κρούστα από σκοτύρι Ίου, τοπιναμπούρ, φασολάκια, αρμύρα και αφρό αυγολέμονο.
Croaker with a crust of local cream cheese of los, Jerusalem artichokes, spring beans, greens and egg-lemon foam.

19,00 €

Tuna

Τόνος σχάρας με γλάσο ταμάρινδου-σόγια, σάλατα με φασόλια ροβίτσα, γλυκοπατάτα, πιπεριά φλωρίνης και κόλιανδρο.
Grilled tuna glazed with tamarind and soy, mung beans, sweet potato, red pepper and coriander salad.

24,00 €

Moussaka

Μελιτζάνα, πατάτα, κιμάς μοσχαρίσιος, μπεσαμέλ.
Aubergines, potato, minced beef with tomato sauce, bechamel sauce.

16,00 €

Oyster blade "Sofrito"

Μοσχαρίσιο χτένι σχάρας με γλάσο από την Κερκυραϊκή παραδοσιακή συνταγή του σοφρίτο, πατάτες τηγανητές με την φλούδα τους,μανιτάρια shimeji.

Grilled oyster blade glazed with the traditional recipe of sofrito from Kerkyra island, fried skinned potatoes, shimeji mushrooms.

18,00 €





Κυρίως Πιάτα

Main dishes

Rib eye

Aberdeen Black Angus Rib eye, σουβλάκι λαχανικών με πατάτες baby, χειροποίητη κέτσαπ με μελάσα και πιπεριά.
Aberdeen Black Angus Rib eye, skewered vegetables, baby potatoes, handmade ketchup with molasses and red pepper.

26,00 €

Lamb "Giaourtlou"

Αρνί* φιλέτο λαιμού με ταντούρι πάνω σε πίτα, σάλτσα ντομάτας, μελιτζάνα, γιαούρτι-ταντούρι.
Lamb* neck fillet marinated with tandoori, pitta bread, tomato sauce, aubergine, yogurt-tandoori.

17,00 €

Pork

Χοιρινό καρέ με γλάσο από λεμόνι κονφί, πουρέ πατάτας με καλαμπόκι, κολοκυθάκια σωτέ.
Pork loin glazed with lemon confit, mashed potatoes with sweet corn, sauteed courgettes.

15,00 €

Chicken

Φιλέτο κοτόπουλου με κρούστα από pesto βασιλικού, σαλάτα με κινόα, ντοματίνια, ρόκα φασολάκια.
Basil pesto crusted chicken breast, salad with quinoa, cherry tomatoes, roquette, spring beans.

15,00 €





Γλυκά Desserts

Choco Sin

Αφράτο κέικ σοκολάτας, namelaka σοκολάτας Kalingo Valrhona, κρεμέ σοκολάτας, compote μπανάνα και παγωτό μπανάνα.
Soft chocolate cake, namelaka with Kalingo Valrhona chocolate, creme, banana compote and banana ice cream.

10,00 €

Tropical Dream

Παρφέ σοκολάτας Dulcey Valrhona με μάνγκο πάνω σε καμμένη μαρέγκα, τουίλ μάνγκο, passion fruit και σορμπέ μάνγκο.
Dulcey Valrhona chocolate parfait with mango on top of burnt meringue, mango touile, passion fruit and mango sorbet.

9,00 €

Rolled Baklava

Τραγανά φύλλα κρούστας με ξηρούς καρπούς, κρέμα με καραμέλα γάλακτος και παγωτό με σφένδαμο και καρύδι.
Crispy filo pastry with dried nuts, toffee cream and maple-walnut ice cream.

8,00 €

Hazelnut Experience

Namelaka με σοκολάλα Azelia Valrhona, σπόγγος φουντουκιού, κουλί βερίκοκο με ανθό αλατιού και βανίλια, καραμελωμένα φουντούκια, παγωτό φουντούκι.
Namelaka with Azelia chocolate Valrhona, hazelnut sponge, apricot coulis with fleur de sel and vanilla, caramelized hazelnuts, hazelnut ice cream.

9,50 €

Summer Breeze

Σεμιφρέντο με φυστίκι Αιγίνης, ντακουάζ φυστίκι με λεμόνι, κουλί λεμονιού, παγωτό φυστίκι.
Pistachio semifreddo, pistachio and lemon biscuit, lemon coulis, pistachio ice cream.

9,00 €

Ποικιλία από παγωτά ή σορμπέ.
Selection of ice cream or sorbet.

6,00 €





Γλυκά κρασιά – Ενισχυμένα – Αποστάγματα *Dessert – Fortified – Eau de vie*

Μοσχάτο Ρίου Πατρών Παρπαρούση, Μοσχάτο
Muscat Rio of Patras Parparoussis, Muscat

7,00 €

Belvedere, Κτήμα Μερκούρη, Malvasia Aromatika
Belvedere, Mercouri, Malvasia Aromatika

7,50 €

Σάμος Ανθεμής Π.Ο.Π. Σάμος, Μοσχάτο Σάμου
Samos Anthemis, PDO Samos, Muscat Samos

6,50 €

Απηλιώτης, Κτήμα Σιγάλα Π.Γ.Ε. Σαντορίνη, Μανδηλαριά
Apiliotis, Domaine Sigalas PGI Santorini, Mandilaria

9,00 €

Vinsanto, Κτήμα Χατζηδάκη Π.Ο.Π. Σαντορίνη, Ασύρτικο, Αιδάνι
Vinsanto, Domaine Chatzidaki PDO Santorini, Assyrtiko, Aidani

9,00 €

LBV, Fonseca 2005, Port, Touriga National Touriga Roriz, Touriga Franca

9,00 €

Eau de vie Poire Williams, VRP Massenez

11,00 €

Sarpa Di Poli, Merlot Cabernet Sauvignon

10,00 €

Grappa di Barolo Sperss Gaja

11,00 €

Dark Cave, Τσιλιλή
Dark Cave, Tsililis

9,00 €

Brandy Torres 5 Solera selecta

8,00 €

Armagnac Napoleon Larresingle

11,00 €





meno

W I N E R E S T A U R A N T

